
Bliny z kapusty

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2410 razy.

80 dag kapusty włoskiej,

1 szklanka mleka,

2 cebule,

1 łyżka margaryny,

25 dag sera twarogowego,

5 łyżek mąki,

2 jaja,

sól,

cukier,

pieprz,

tłuszcz do smażenia,

1/2 butelki śmietany

Kapustę oczyścić z wierzchnich liści, opłukać , poszatkować i ugotować w mleku, mieszając do odparowania płynu. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w drobną kostkę, usmażyć nie rumieniąc i dodać do kapusty. Ser zetrzeć drobno, włożyć do kapusty, wymieszać z mąką i żółtkami, a na końcu z ubitą pianą, przyprawić do smaku. Kłască łyżką na rozgrzany tłuszcz, spłaszczyć , smażyć z obu stron na jasnozłoty kolor. Podawać gorące ze śmietaną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>